


Welcome
Benvenuto
Willkommen
Bienvenue
Beizve qui

Vorspeisen

Grüne Blattsalate  
10.00

Gemischter Salat  
13.00

Mille-feuille vom Schweizer Geiß Käse  
Mit Feigensenf, Pinienkernen, Polenta und Blattsalat
19.00

Alpina Plättli 
Mit verschiedenen Bündner Spezialitäten und Bergkäse aus der Region ab 2 Personen
31.00

Bündner Salsiz 
13.00

Gebratene Riesengarnelen mit Chili und Knoblauch 
An Blattsalat mit Joghurtdressing und Granatapfel

24.00 Vorspeise mit 3 Stück Riesengarnelen
29.00 Hauptgang mit 5 Stück Riesengarnelen

Zweierlei vom Rind (Tartar und Carpaccio)
Vom Schweizer Weiderind, Parmesan, Roten marinierten Zwiebeln, Spicy Mayo,
Brotchips
27.00

„Caesar-Salat“ Sous Vide gegarter Pouletbrust
Mit Eisbergsalat, Pommery Senf, Croutons, Speck

24.00 Vorspeise 120gr Pouletbrust
28.00 Hauptgang 180gr Pouletbrust

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe
12.00

Rinds Consommé mit Flädli
11.00

Karottenkokossuppe mit Zitronengras  
12.00

Deklarationen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch von den einheimischen Metzgereien sowie Metzgerei Spiess Davos

Herkunft:

Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Frankreich ¹
Lamm	Schweiz, Australien, Neuseeland
Rind	Schweiz, Irland, Uruguay ¹
Kalb	Schweiz

¹kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden


Fischdeklaration

Unseren Fisch beziehen wir von Bianchi in Zürich

Sonstiges

Das Gemüse beziehen wir von unserem eigenen Gemüsegarten sowie von Ecco Jäger aus Bad Ragaz
Sowie die verschiedenen Käsesorten aus dem Puracenter Lenzerheide

 Vegetarische Gerichte

 Glutenfreie Gerichte, bitte erwähnen Sie bei der Bestellung zusätzlich, dass Sie glutenfrei Essen.

Haus Dekantes

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Mit karamellisierten Walnüssen, Thymian und Taleggio Sauce

25.00

Hausgemachte Ravioli

Gefüllt mit Ricotta & Spinatfüllung, Pinienkerne, Cherrytomaten und Rucola

32.00

Spaghetti "Aglia, Olio Peperoncino"

Mit Cantabrico Sardellen und Brotcrumbel

24.00

Fondue Chinoise

Nur auf Vorbestellung 

mit vielen köstlichen Saucen

Ab 2 Personen

58.00 pro Person

Das süsse Ende

Tagesdessert oder Tageskuchen

Preis nach Angebot

Hausgemachte Apfelküchli

Mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Schlagrahm

14.00

Kleiner Käseteller mit Feigensenf und Grissini

Lenzerheidner Bergkäse vom Puracenter, Parmesan, Taleggio und Gorgonzola

15.00

Hausgemachter Cheesecake

13.00

Guten Appetit

Hauptspeisen

Paniertes Schweineschnitzel (180g)

Mit Tagesgemüse und Pommes Frites

31.00

Cordon bleu vom Schwein

Mit Schinken und würzigem Raclettekäse, Tagesgemüse und Pommes Frites

36.00

Sous Vide gegarte Spanferkelschulter ✖

Auf Prosecco Kraut und Rosmarinkartoffel

42.00

Gebratenes Rindsfilet mit Kräuterbutter oder grüner Pfeffer Sauce ✖

Tagesgemüse und Rosmarinkartoffel

Ladies Cut (150gr) 47.00

Gentleman's Cut Gentleman's Cut (200gr) 56.00

Rinderfiletwürfel „Stroganoff“ ✖

Mit Paprika, Champignon, Essiggurke, Sauerrahm und Pilawreis

45.00

Boeuf Bourguignon

Mit Silberzwiebeln, Champignon, Speck, Croutons und Eierspätzle

42.00

Acquerello-Risotto ✖

Mit gebratener Entenstopfleber, Granny Smith Apfel und Kalbsjus

38.00

Gebratenes Zanderfilet

Auf Kürbis-Rahm-Kraut mit Petersilienkartoffeln

42.00

Hausgemachte Käsespätzli 🌿

Mit hausgemachten Röstzwiebeln

24.00